56e ANNÉE. T. 112. — N° 37 DIMANCHE 10 SEPTEMBRE 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)



Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

56e Année. — N° 37 10 Septembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

A NOS LECTEURS

A l'heure où nous mettons sous presse, les premières hostilités d'un nouveau conflit européen viennent de commencer. L'angoisse des dernières semaines fait place aujourd'hui à la volonté nettement affirmée de déployer toute l'énergie et d'utiliser toutes les ressources du pays pour reconquérir la paix des dernières années.

La viticulture française jouera sous ce rapport un rôle des plus importants. Aussi, malgré la mobilisation de la plupart de ses collaborateurs et du personnel de son imprimerie, la Direction du Progrès agricole et viticole **a-t-elle décidé, comme en 1914, de poursuivre la publication de cette Revue et d'apporter, comme par le passé, à tous ses lecteurs et amis l'appui de ses conseils et de sa documentation.**

La Direction.

CHRONIQUE

La pourriture grise

Provoquée par un champignon, le *Botrytis cinerea*, cette maladie prend de bonne heure cette année des proportions inquiétantes. Les conditions atmosphériques et, en particulier, l'humidité de l'air y sont pour beaucoup, mais, si l'on retient que le champignon en cause pénètre rarement directement dans les organes sains alors

que les blessures préexistantes facilitent son action, il faut bien constater que son extension est liée à la présence de lésions anciennes provoquées par le mildiou.

Les grains et les râfles atteints par le mildiou sont en effet le siège de la pourriture grise qui gagne ensuite les parties saines de la grappe. Tout cela peut aller très vite et exiger l'enlèvement rapide de la récolte, nécessité qui tombe bien mal.

Le *Botrytis cinerea* est justiciable du cuivre ; l'application de bouillies cupriques étant très difficile, des poudrages cupriques peuvent être envisagés. Beaucoup plus résistant que le mildiou, le champignon ne doit pas en souffrir beaucoup et c'est seulement à titre d'essai que le traitement doit être appliqué.

Sur le Congrès de Bad-Kreuznach

Le Congrès international de Viticulture de Bad-Kreuznach s'est déroulé dans les circonstances qui ont été rapportées à titre d'informations générales et dont l'intérêt puissant a quelque peu diminué l'importance du travail que l'Assemblée avait néanmoins poursuivi.

Ce Congrès est le premier dont l'organisation ait été fondée sur l'existence et le fonctionnement des Sections techniques permanentes de l'Office international du Vin. L'avantage du système est de réunir les techniciens d'une même discipline sans les contraindre à suivre des exposés et des discussions qui ne les intéressent en aucune manière ; il permet donc d'envisager simultanément des problèmes différents et plus nombreux. Par contre, il semble bien que le nombre des sections ainsi créées soit excessif et que les particularités qui les séparent soient assez subtiles pour placer la même personne dans la nécessité d'assister simultanément à deux séances également intéressantes, et d'exercer un choix *a priori* qui peut s'avérer mauvais.

En fait, la participation à ces réunions comprend des naturalistes, des chimistes et des commerçants ; ceux-ci s'intéressent aussi à la législation et à la propagande. Il y a encore des omniscients.

Il serait donc simple de prévoir des séances de trois types seulement et d'éviter, ce faisant, de plonger un grand nombre de congressistes dans un cruel embarras.

L'expérience paraît, en effet, avoir démontré que les spécialistes des questions viticoles ne sont point assez nombreux dans le monde pour qu'il soit possible de distinguer parmi eux des genres ou des espèces. En cela, les Congrès viticoles, considérés bien entendu par le côté technique, se séparent des Congrès scientifiques intéressant d'autres disciplines. Et, comme personne ne se préoccupe, en France ou ailleurs, de la formations de ces spécialistes sans lesquels la discussion prend tournure de monologue et l'exposé d'une question gagne la confusion et l'obscurité, il est possible

de prévoir ce qu'il adviendra dans l'avenir de réunions semblables.

Elles pourront disparaître.

Elles pourront aussi survivre, et plus probablement. Il faut alors prévoir leur colonisation par des non-spécialistes des questions viticoles : pathologistes, entomologistes, génétistes, physiologistes, etc..., attirés provisoirement par un sujet viticole ; il faut aussi s'attendre à y rencontrer des spécialistes assez peu avancés dans la connaissance des sciences naturelles pour manquer d'assurance dans leur conviction. Les premiers, qui ne connaissent pas la vigne, ni les autres qui ne connaissent qu'elle, ne peuvent guère faire avancer les choses.

Peut-être trouvera-t-on que ces réflexions sont d'un esprit naïf, ou qu'elles sont le fruit d'une présomption innée, parce qu'il en est ainsi de tous les Congrès, viticoles ou autres... C'est peut-être vrai ; mais il est néanmoins de l'intérêt de notre pays de veiller à la formation de ces spécialistes-viticoles qui n'ont pas jusqu'ici, que je sache, nui à la place que la culture française occupe dans le monde, ni démérité. Pour défendre cette place, il risque de n'y avoir, bientôt, plus personne.

***

Je me garderai bien d'envisager ici les sujets qui, évoqués à Bad-Kreuznach, ne sont pas de ma compétence. Mais, il en est un qui fut soulevé à propos de tout et de rien : celui du court-noué et j'aurais bien mauvaise grâce à m'en plaindre.

Une question de terminologie a été réglée par un accord entre les spécialistes allemands, le Professeur F. Stellwaag et le Docteur A. Jöhnssen et votre serviteur. Il est admis maintenant que la *Reisigkrankheit* des vignobles allemands et le *Court-noué de l'Ecole de Montpellier*, tel qu'il a été défini par L. Ravaz, sont une seule et même maladie, ce que j'ai dit ici depuis longtemps.

Ainsi disparaît une confusion qui a fait perdre beaucoup de temps.

Le reste, c'est-à-dire la cause de la maladie et son mode de transmission qui sont familiers aux lecteurs de cette revue, a été peu discuté. Voici les objections qui m'ont été présentées.

Le docteur Faës (Station viticole de Lausanne) a émis des doutes fondés sur l'apparition brutale du court-noué sur de grandes surfaces, apparition incompatible avec sa dissémination par la voie phylloxérique, obligatoirement lente : il va sans dire que la maladie peut être indroduite par les plants et gagner soudainement par cette voie des territoires importants. Le docteur Faës pense encore que si la transmission des virus filtrants par des insectes piqueurs *aériens* est possible, les insectes piqueurs *souterrains* ne peuvent pas jouer le même rôle de vecteurs : je ne vois pas pourquoi, et M. le docteur Faës ne l'a pas dit.

M. le docteur Börner (Naumburg-sur-Saale) est aussi sceptique parce que les phylloxéras radicicooles fixés sur une racine se déplacent peu ou pas et que, dans ces conditions, ils ne sauraient transporter de racine à racine et de plante à plante, une substance nuisible quelconque. Cette objection est du ressort des entomologistes, mais elle ne résiste pas aux vignerons. Les labours, en coupant les racines, les arrachages, contraignent les phylloxéras radicicoles à la migration... où à la mort.

Aucune autre observation n'ayant été présentée, je suis fondé à croire que la thèse qui a été souvent exposée ici au sujet de la cause, de la transmission et de la gravité du court-noué, est toujours la plus proche de la réalité. Au reste, personne ne dit mieux.

***

L'organisation du Congrès de Kreuznach comprenait d'une part une série de conférences effectuées par des spécialistes et au cours desquelles, la discussion n'étant pas permise, un point de vue était exposé qui était, assez souvent, le point de vue des techniciens allemands et, d'autre part, l'exposé et la discussion du travail des rapporteurs. Il va sans dire que les idées y différaient quelque peu.

Ainsi a-t-on pu constater que la jeune viticulture allemande tend vers la culture de vignes non greffées résistantes à la fois au phylloxéra et aux maladies cryptogamiques dont l'existence, au sein de l'espèce V. Vinifera, est assez mollement affirmée. On a aussi pu constater que la viticulture française reste fidèle à la culture des vignes greffées.

C'est évidemment conserver tout le réalisme voulu qu'observer que ce glorieux passé est encore le présent et même le proche avenir.

Jean Branas.

A la Commission des Boissons

(Résolution du 29 août 1939)

« La Commission des boissons considérant que dans les heures dramatiques que connaît la nation, il est nécessaire de faciliter dans la plus large mesure, à la fois la défense nationale et l'organisation économique du pays. La Commission fait, à cet effet, confiance au Gouvernement et elle a la conviction que les services du ministère de la Guerre apportent un soin attentif à assurer la meilleure utilisation des forces de la France.

La Commission des boissons, inspirée par ces considérations, appelle l'attention du chef du Gouvernement sur l'urgence d'organiser méthodiquement les travaux des vendanges qui, dans quelques jours, feront apparaître des besoins impératifs.

La Commission des boissons, après avoir constaté que, du fait des conditions atmosphériques, la maturité du raisin accuse un retard de plusieurs semaines, fait observer que la cueillette des raisins devra être

faite dans les délais les plus rapides à cause des menaces de pluies qui, très souvent, fin septembre et début d'octobre, procurent de gros ennuis à la culture.

La Commission des boissons constate que, la viticulture ne pourra bénéficier de son laborieux travail de toute une année que si avec une main-d'œuvre suffisante elle dispose d'un cheptel et de possibilités de transport indispensables. Elle considère que ce serait une erreur grave, si on négligeait, dans le cas d'une guerre, la production du vin, élément par excellence, du ravitaillement des armées et richesse importante pour la vie économique de la nation.

La Commission des boissons demande donc avec instance aux pouvoirs publics et spécialement au ministre de la Guerre, de prendre dès maintenant les mesures indispensables qui, dans un court délai s'imposeront à sa vigilance. Elle leur demande tout spécialement :

» 1° De se préoccuper de la main-d'œuvre nécessaire en dirigeant vers les régions viticoles, les réfugiés et aussi les personnes qui ne sont pas touchées par des obligations de travail qui répondront aux besoins urgents et indispensables.

» 2° De prendre des dispositions pour assurer la cavalerie nécessaire au transport des vendanges. A cet effet, de retarder la réquisition pour la seule durée des vendanges pour les producteurs qui n'ont qu'un cheval et, présentement, ne réquisitionner que le 33 pour 100 lorsque les producteurs ont trois chevaux ou au-dessus.

» 3° De mettre à la disposition des viticulteurs, dans la mesure du possible, des camions et camionnettes et, en tout état de cause, assurer aux producteurs la fourniture d'essence nécessaire pour l'emploi au maximum, de ces moyens de transport qui pourraient servir collectivement aux coopératives ou aux groupements de vignerons.

» 4° De retarder la convocation ou d'accorder un court congé aux chefs de caves ou gérants de coopératives pour la période des vendanges.

» 5° D'organiser sans tarder une Commission départementale composée de deux représentants de la Chambre d'agriculture, de deux représentants des organisations viticoles et des coopératives viticoles, de deux représentants de l'autorité préfectorale qui pourront entrer en collaboration avec l'autorité militaire pour donner tous avis ou faire toutes suggestions.

La Commission des boissons, en présence de la mesure prise par certains préfets pour interdire la vente du vin à emporter aux soldats et aux réservistes élève une légitime protestation ;

La Commission rappelle que le vin est la boisson hygiénique par excellence et elle considère qu'une telle mesure est contraire au bon moral des troupes ;

Elle a chargé son président de demander au chef du Gouvernement de faire rapporter une mesure aussi malencontreuse ;

La Commission a décidé également de demander au Gouvernement de prendre toutes dispositions pour éviter la spéculation en matière de vente du vin au détail, dans les régions où sont concentrées les troupes ».

*
**

Nous ne pouvons qu'approuver — dans ses grandes lignes — la résolution de la Commission des Boissons, mais nous tenons à faire remarquer

que les directives sur les proportions de chevaux à réquisitionner auraient dû être fixées avant les opérations des Commissions. Il eut été plus simple de convoquer à la dernière heure les détenteur d'un seul cheval et seulement dans le cas d'insuffisance.

En ce qui concerne la consommation « libre » du vin par la troupe, il faut être extrêmement prudent.

Il fait chaud dans le Midi en ce moment !

Il est vrai que les exagérations de prix freinent la consommation. C'est ainsi qu'à Marsillargues entre autres, par exemple, le vin blanc ordinaire a été débité dans certain café à raison de 7 francs le litre ! Nous avons mis bon ordre à ces errements.

P. Degrully.

LA FABRICATION DES MISTELLES

Utilisées comme matière première de la fabrication des vins de liqueur, vermouths, vins toniques, les mistelles sont des moûts de raisin qu'on a empêché de fermenter par addition d'une quantité assez élevée d'alcool.

Au point de vue fiscal, elles paient les droits de circulation et de consommation sur l'alcool qu'elles renferment.

Lorsque l'alcool est ajouté à des moûts, on obtient des « mistelles dites blanches » quoiqu'elles soient parfois colorées ; lorsqu'il est ajouté à des vendanges fraîches, préalablement égrappées, on obtient des « mistelles rouges », qui ont plus de corps que les blanches.

On peut aussi partir de moûts de raisins secs, de moûts concentrés ou de moûts enrichis avec du sucre cristallisé ; dans ce dernier cas, la richesse totale en sucre du moût doit être telle que la densité de ce liquide ne dépasse pas 21° Baumé.

Envisageons le cas où l'on prépare des mistelles à partir de moûts de raisins frais.

Dans un moût en fermentation, il arrive un moment où la quantité d'alcool formé est suffisante pour arrêter la décomposition du sucre. Cela se produit vers 4 ou 5° lorsque le moût a été ensemencé de levures apiculées, vers 10 à 11° avec les levures de Pasteur, vers 16 à 18° seulement avec les levures elliptiques ou dans les cas habituels de la vinification.

Il suffit de doses moins élevées d'alcool pour empêcher tout départ de fermentation d'un moût lorsque les levures n'ont pas encore commencé à se multiplier.

C'est cette remarque qu'on utilise pour préparer des mistelles : le moût est traité, *avant tout départ de la fermentation*, par 15 pour 100 d'alcool.

L'achat des mistelles se faisant sur la base de 15 degrés d'alcool

réel pour 8 degrés apparents de liqueur (mistelles dites à 15/8), il faut partir de moûts très riches en sucre pour les préparer.

En effet, ce n'est qu'en partant d'un moût de densité élevée, égale ou supérieure à 13° Baumé, qu'on pourra obtenir le chiffre de 8 degrés de liqueur après addition de 15 pour 100 d'alcool qui, très léger, provoque une diminution considérable de la densité du mélange. Les mistelles blanches sont généralement faites avec des moûts de Grenache, Carignan, Piquepoul, Clairette ; les mistelles rouges avec des vendanges de Grenache et de Carignan.

Lorsqu'on établit un contrat d'achat ou de vente d'une mistelle, il est bon de prendre la précaution de bien préciser le dregré de liqueur qui servira de base à l'appréciation de ce liquide.

On peut envisager, en effet, plusieurs degrés de liqueur différents :

1° *Le degré apparent de liqueur :* c'est le degré Baumé de la mistelle à la température de 15° C ;

2° *Le degré de liqueur réel :* c'est le degré Baumé à 15° C du liquide résultant de la distillation de l'alcool, celui-ci étant remplacé par de l'eau distillée de façon à réaliser le volume primitif de la mistelle ;

3° *Le degré avant mutage, ou degré douane :* après distillation de l'alcool, le résidu est ramené, non plus au volume primitif, mais à ce volume diminué du volume de l'alcool à 100° préalablement déterminé. C'est dans le liquide ainsi obtenu qu'est plongé le densimètre.

TECHNIQUE
DE LA PRÉPARATION DES MISTELLES BLANCHES

L'alcool doit être ajouté au moût le plus tôt possible, mais il faut attendre l'arrivée des agents de la régie.

Pour éviter tout départ de fermentation, pendant ce temps, il est nécessaire de traiter le moût par 40 à 60 grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre lorsque le vinage ne doit avoir lieu qu'après transport du moût dans un autre endroit, 15 à 40 grammes lorsque la mistelle se fera sur place.

Nature de l'alcool. — Il y a avantage à utiliser un alcool de degré élevé : 95 à 97°, de façon à ajouter en même temps le minimum possible d'eau. On utilise généralement de l'alcool rétrocédé par le Service des Alcools : alcools d'industrie et alcools de vin rectifiés.

Les alcools d'industrie ne peuvent d'ailleurs être utilisés à la consommation qu'après avoir été rectifiés. Il n'en est pas de même des alcools de vin dont la qualité est due au « non alcool » qu'ils contiennent ; substances autres que l'alcool éthylique et qui ne s'y trouvent qu'en très petite quantité ; mais, dans la fabrication des mistelles, les alcools de vin eux-mêmes ne sont guère utilisables

que rectifiés, sinon leur parfum se retrouverait souvent dans les liqueurs contenant même très peu de mistelles ; cela vient de ce qu'on laisse rarement vieillir les mistelles. A la suite d'un vieillissement suffisant, les mistelles obtenues avec des alcools de vin non rectifiés seraient meilleures que les autres.

Une fois rectifiés, les alcools de vins peuvent être employés sans inconvénient à l'obtention de mistelles ; ils donnent de meilleurs résultats que les alcools d'industrie.

Quantité d'alcool à ajouter. — La mistelle doit contenir 15 p. 100 d'alcool réel. Soit un alcool à 95°, à 15° C. 95 litres d'alcool absolu sont dans 100 litres de cet alcool ; 15 litres sont dans 100× 15 : 95 = 15,78 litres d'alcool à 95°.

Il faut donc mélanger :

15,78 litres d'alcool à 95° avec 84,22 litres de moût pour avoir 100 litres de mistelle.

Théoriquement, en tenant compte de la contraction qui se produit au cours du mélange et qui est de 1,2 pour 100, le volume de mistelle obtenue doit être un peu plus faible et son titre supérieur à 15° ;

$$15 + 15 \times 1,2 : 100 = 15°,15.$$

En fait, des pertes se produisent dues à l'évaporation d'une petite quantité d'alcool au cours du mélange ; elles compensent sensiblement l'effet de la contration en ce qui concerne le degré. Elles ne peuvent être évitées ; on peut seulement les réduire en effectuant le mélange à l'abri de l'air, dans des demi-muids par exemple.

Le mélange de l'alcool et du moût doit être fait très soigneusement car ces deux liquides de densités très différentes ne sont pas facilement miscibles ; si le mélange n'était pas bien homogène, des départs de fermentation pourraient se produire dans ses parties les moins riches en alcool et, au lieu d'obtenir une mistelle on aurait un vin viné.

TECHNIQUE
DE LA PRÉPARATION DES MISTELLES ROUGES

Le moût n'est pas séparé des pellicules et pépins avant d'être additionné d'alcool, mais la vendange est égrappée pour éviter que, l'alcool étant un bon dissolvant du tanin, la mistelle n'acquiert un goût défectueux.

La dose d'alcool à ajouter à la vendange doit être calculée en tenant compte non seulement du moût qu'elle contient, mais aussi de l'eau de végétation des pellicules et pépins.

Soit une vendange renfermant, pour 100 kilos, 78,4 litres de moût contenant lui-même 280 grammes de sucre par litre. Il y a

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1938-1939 (Mois de Juillet)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total	Mois de Juillet	Total	
1		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
2	Ain	7.893	69.006	33.258	314.042	64.491
3	Aisne	648	18.111	34.463	373.126	60.798
4	Allier	6.405	75.384	51.777	528.495	66.314
5	Alpes (Basses-)	4.255	38.507	4.905	49.868	5.394
6	Alpes (Hautes-)	1 543	13.078	11.295	102 794	9.900
7	Alpes-Maritimes	779	21.066	41.445	469 022	38.128
8	Ardèche	44.160	445 211	26.424	254.106	36.947
9	Ardennes	»	11	20.294	216.955	34.275
10	Ariège	1.065	13.531	14.414	126.484	41.586
11	Aube	956	36.396	33.803	345.605	75.847
12	Aude	527.886	5.562.951	42.613	413.970	115.786
13	Aveyron	5.099	50 635	34.683	326.902	31.133
14	Bouches-du-Rhône	118.235	1.064.268	96.200	1.014.229	129.163
15	Calvados		»	11.589	157.341	35.068
16	Cantal	19	338	27.595	250.[illegible]41	27.048
17	Charente	11.727	709 858	31.364	307.619	41.814
18	Charente-Inférieure	46.357	942.646	36.776	351 666	62.895
19	Cher	2.727	31 244	36.140	358.876	54.788
20	Corrèze	946	7 534	27.158	248.434	32.051
21	Côte-d'Or	8.396	113.406	53.067	567.353	368 706
22	Côtes-du-Nord		»	13.446	149.[illegible]54	33.737
23	Creuse	»	»	32.104	279.585	43 516
24	Dordogne	17.289	332.595	32.417	297.220	42.429
25	Doubs	4	136	50.027	510.428	99.062
26	Drôme	11.663	147.287	16.141	158.9 8	32.540
27	Eure	4	26	11.224	100.281	17.483
28	Eure-et-Loir	13	162	23.757	246.412	61.263
29	Finistère	»	»	61.459	671.968	113.530
30	Gard	348.257	3 529.622	39.686	405 640	70.346
31	Garonne (Haute-)	42.623	374 273	45.456	417.640	58.096
32	Gers	55.890	592.483	9.828	100.849	25.456
33	Gironde	186.053	2.647.070	132.255	1.409.213	990.729
34	Hérault	718.289	7 407.417	56.860	650.834	472.154
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13.359	151.6 2	44.141
36	Indre	6.624	60.446	21.595	208.947	27.999
37	Indre-et-Loire	39.888	510.857	39.768	408.124	111.736
38	Isère	13.508	124.681	56.287	576.069	86.295
39	Jura	1 873	15.916	27.456	264.909	54.869
40	Landes	15.036	150.465	27.466	249 331	30.510
41	Loir-et-Cher	56 509	578.496	25.199	260.68[illegible]	87.515
42	Loire	7.200	77.797	106.305	1.067.368	168 308
43	Loire (Haute-)	350	4.670	39.243	363.070	65.505
44	Loire Inférieure	33.578	635.659	80.579	873.702	111.334
45	Loiret	12.140	121.836	41.900	415.515	103.456
46	Lot	5.615	75.481	12.361	125.191	9.535
47	Lot-et-Garonne	25.889	378.250	24.699	240.781	30.367
48	Lozère	358	3.488	10.686	103.353	13.800
49	Maine-et-Loire	56.088	656.053	26.737	445.652	163.747
50	Manche	»	»	6.712	72.268	26.605
51	Marne	8.343	252.91[illegible]	96.074	1.065.203	1.178.213
52	Marne (Haute-)	169	2.001	24.780	268.861	50.540
53	Mayenne	12	210	3.517	42.288	14.044
54	Meurthe-et-Moselle	280	5.098	82.015	898.668	162.012
55	Meuse	48[illegible]	4.31[illegible]	32.767	355.667	52.001
56	Morbihan	2[illegible]	1.193	15.501	183.866	24.559
57	Moselle	21[illegible]	4.1[illegible]0	30.772	353.492	59.663

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total	Mois de Juillet	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.473	18 531	37.496	377.859	74.228
59	Nord	«	«	114.939	1.216.034	280.196
60	Oise	«	«	55.492	420.096	41.988
61	Orne	«	«	4.324	50.338	16.989
62	Pas-de-Calais	«	«	51.699	551.583	97.772
63	Puy-de-Dôme	8.418	81.070	70.539	664.188	93.813
64	Pyrénées (Basses-)	5.442	63.167	52.412	494.848	76.430
65	Pyrénées (Hautes-)	1.452	18.065	49.305	178.026	21.502
66	Pyrénées-Orientales	167.773	2.901.700	33.386	345.094	116.957
67	Rhin (Bas-)	2.070	57.326	17.121	292.445	93.663
68	Rhin (Haut-)	6.355	103.878	37.637	435.724	106.773
69	Rhône	30.189	325.128	158.560	1.572.886	359.877
70	Saône (Haute-)	8	646	38.565	392.664	71.680
71	Saône-et-Loire	18.223	275.956	69.812	676 737	183.106
72	Sarthe	1.003	12.915	12.254	133.415	31.505
73	Savoie	9.797	97.011	32.926	296 061	53.180
74	Savoie (Haute)	618	17.014	26.811	251.497	56.233
75	Direction de la Seine	«	»	497.712	5.407.203	1.466.041
	Direction des droits d'entrée	»	»	311.541	3.373.017	780.582
76	Seine-Inférieure	»	»	103.312	1.121.929	180.410
77	Seine-et-Marne	25	656	40.706	388.884	89.289
78	Seine-et-Oise	49	628	84.479	842.937	179.881
79	Sèvres (Deux-)	5.647	66.782	24.935	241.238	38.897
80	Somme	«	»	30.691	316.763	54.400
81	Tarn	36.378	594.100	27.559	282.185	60.160
82	Tarn-et-Garonne	20.531	213.428	10.897	103.139	12.983
83	Var	147.889	1.570.863	68.464	668.341	45.690
84	Vaucluse	71.191	849.223	14.988	167.565	81.362
85	Vendée	9.059	361.527	16.815	181.6 6	27.534
86	Vienne	12.939	190.736	19.064	183.342	30.723
87	Vienne (Haute-)	12	310	49.118	436.593	69.291
88	Vosges	17	410	49.390	524.649	104.009
89	Yonne	2.777	43.989	25.993	267.806	70.787
	Total pour la France	3.015.325	35.778.346	4.248.343	44.056.610	14.111.177
	Algérie					
	Alger	554.846	7.384.510	32.310	363.013	298.149
	Constantine	166.303	1.726.060	14.234	169.021	31.295
	Oran	914.506	9.264.797	26.107	322.973	715.243
	Total pour l'Algérie	1.635.655	18.375.367	72.651	855 007	1.044.687

La production et le mouvement des alcools en juillet

La production s'élève à 4.233.352 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 3.824.144 hl. provenant de la distillation : des vins 259.279 hl. ; des lies de vins 6.963 hl. ; des piquettes, 25.354 hl. ; des marcs de raisin, 49.858 hl. ; des pommes et poires, 696.935 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 99.337 hl. ; des marcs de pommes et de poires, 375 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 1.579 hl.; des blés et autres céréales, 2.724 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production du genièvre, 23.718 hl. ; de synthèse, 18.127 hl. ; de cognacs et armagnacs, 70.483 hl ; de divers, 100 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 467.699 hl., dont 160.644 hl. d'alcool de vin et 307.055 hl. d'alcool vinique.

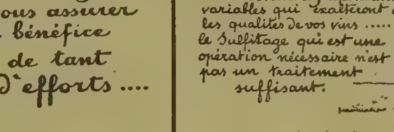
III. *Bouilleurs de cru* : 409.208 hl.

Aux importations, 516.410 hl., parmi lesquels 345.508 hl. d'Algérie.

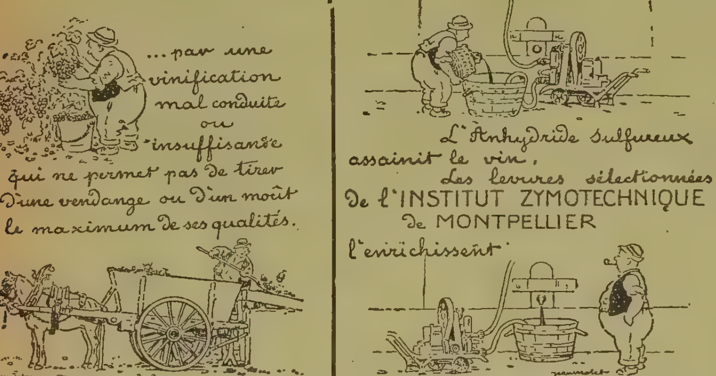
Aux exportations, 121.151 hl.

Le stock est de 4.046 275 hl.





Ne renoncez pas à vous assurer le bénéfice de tant d'efforts ....



... par une vinification mal conduite ou insuffisante qui ne permet pas de tirer d'une vendange ou d'un moût le maximum de ses qualités.

Les raisins introduits dans la cuve, doivent être nécessairement assainis par l'Anhydride Sulfureux sous ses différentes formes.

Soit : Anhydride Sulfureux chimiquement pur en tube ((la plus économique))

Soit : Métabisulfite de Potasse. ((la plus simple))

Soit : Solutions commerciales aux dosages et aux dénominations multiples.

Vous obtiendrez cependant des résultats variables qui exalteront à des degrés différents, les qualités de vos vins ..... car le Sulfitage qui est une opération nécessaire n'est pas un traitement suffisant.

L'Anhydride Sulfureux assainit le vin,

Les levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER l'enrichissent.





La fermentation des vendanges levurées est rapide, toujours complète et sans à-coups. Seule elle permet la dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la peau du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure.

Le degré de vin levuré augmente. La levure pure sélectionnée transforme intégralement le sucre du moût en alcool.



Sa fraicheur sa finesse sont plus grandes, parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE. — certains principes sont conservés et développés alors que au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.



Sa conservation est assurée. Le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool, il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER, (Hérault)

TÉLÉPHONES **41-67** et **41-68**

NOTICES, PRIX-COURANTS

Mode opératoire complet de vinification gratis et franco sur demande.


voici les beaux raisins...
récoltés grâce à l'emploi des appareils HERTZOG. Envoyez-nous immédiatement votre adresse et nous vous ferons parvenir gratuitement notre beau catalogue illustré avec description et mode d'emploi de nos appareils pour chaque culture et chaque région.
M
HERTZOG
JONZAC CHAR^TE INF^RE

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Juillet 1939.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE JUILLET 1939

(Commerce spécial. — Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques et flacons	par pays d'origine
Espagne	»	»	»	»	»	»	»	»
Grande-Bretagne	»	»	»	»	3	»	»	3
Grèce	»	»	»	»	»	110	»	110
Hongrie	»	»	»	»	»	»	»	»
Italie	»	»	3	»	151	40	4	198
Pays-Bas	5	»	»	»	»	»	»	5
Portugal	»	»	103	»	»	8.192	16	8.311
Chili	»	»	»	»	»	»	»	»
Etats-Unis	1	1.276	»	»	»	»	»	1.277
Palestine	»	»	»	»	»	»	»	»
Autres îles de l'Océanie	»	50	»	»	»	»	»	50
Autres pays étrangers	»	»	»	»	14	9	»	23
Total des quantités importées de l'étranger	6	1.326	406	»	168	8.351	20	9.977
Afrique occidentale française	4	»	»	»	»	»	»	4
Algérie	»	6.156	1.222.785	10	101	12.685	12	1.241.749
Tunisie	»	1.338	23.287	»	1	5.593	»	30.219
Maroc (protectorat français)	»	40	6.122	»	1	»	»	6.163
Indochine française	2	1	»	»	»	»	»	3
Autres colonies françaises (ou protectorats français)	»	8	»	»	»	»	»	8
Total des quantités entrées en France	12	8.369	1.252.300	10	271	26.629	32	1.288.123

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE JUILLET 1939 (Commerce spécial. — Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL
—	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres de la Gironde	Autres d'ailleurs	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	par pays de destination
Allemagne	3.208	2.692	52	108	21	116	12	6.209
Danemark	590	150	35	59	8	5	1	848
Finlande	104	145	3	6	138	»	»	396
Grande-Bretagne	1.918	1.130	1 742	123	224	717	680	6.534
Norvège	186	26	150	44	5	54	16	481
Pays-Bas	1.034	263	249	181	86	122	19	1.954
Pologne	407	259	40	12	5	5	1	729
Suède	1.743	1	754	492	218	»	36	3.244
Suisse	524	11.412	85	8	52	40	25	12.146
U. E. belgo luxembourgeois	3.492	1.750	1 217	78	168	1.666	281	8.652
Indes anglaises	»	»	26	6	2	»	21	55
Indes néerlandaises	40	47	31	45	10	27	11	181
Japon	2	2	2	5	3	»	1	15
Egypte	21	7	36	3	8	»	6	81
Argentine	506	34	107	13	1	»	47	708
Brésil	159	20	13	17	3	»	13	225
Canada	2	7	47	3	25	»	1	55
Etats-Unis	41	34	1.190	1.168	455	14	1.633	4.535
Autres pays d'Afrique :								
Equatoriaux occidentaux	32	113	21	32	50	1	15	264
Méridionaux	14	36	5	9	3	»	17	84
Colombie	20	»	40	40	3	1	15	119
Mexique	384	73	19	1	2	101	8	585
Vénézuéla	175	19	79	17	15	»	12	317
Uruguay	23	»	45	4	1	»	14	87
Afrique occidentale française	720	1.548	123	43	47	14	211	2.706
Algérie	4	2 862	416	18	77	107	913	4.397
Indochine française	381	3.318	197	18	61	80	319	4.374
Madagascar	982	3.854	51	16	68	»	131	5.102
Maroc (zone française)	2	23	171	8	189	1	772	1.166
Tunisie	1	1	15	19	10	13	170	229
Afrique équatoriale française	250	513	18	80	118	1	44	1.024
Cameroun (mandat français)	122	53	13	10	5	3	82	288
Guadeloupe	285	3.313	57	7	10	26	429	4.127
Martinique	75	2 026	29	52	12	238	264	2.696
Réunion	16	665	17	13	28	9	71	819
Autres pays	585	2.887	593	194	160	35	533	4 987
Totaux	18.045	39.253	7.658	2.952	2.291	3.396	6.824	80.419

9,5 kilos environ de « pellicules plus pépins » renfermant eux-mêmes 6,2 litres d'eau de végétation.

Ce n'est pas seulement dans les 78,4 litres de moût que se répartiront les sucres du moût et l'alcool ajouté, mais dans :

78,4 + 6,2 = 84,6 litres de liquide.

La quantité d'alcool à ajouter à 100 kilos de vendange devra correspondre au moins à celle qu'il faut utiliser pour traiter 84,6 litres de liquide et non 78,4 litres de moût.

Elle devra être de :

15 × 84,6 : 100 = 12,69 litres

exprimée en alcool absolu, et non :

15 × 78,4 : 100 = 11,76 litres.

Le mélange est plus difficile à faire que dans le cas des mistelles blanches ; il faut, pour la même raison, le faire très soigneusement. La vendange doit être remuée et des remontages réalisés, autant que possible, à l'abri de l'air.

Le liquide peut être soutiré, suivant le cas, au bout de trois à six semaines ; il est généralement limpide.

Le marc égoutté est pressé puis envoyé à la distillation ; il est riche en sucre et en alcool qu'il y a intérêt à récupérer, l'alcool recueilli (8 à 9 litres aux 100 kilos de marc) pouvant être déduit, au point de vue fiscal, de celui qui a été employé au cours de la préparation des mistelles.

Pour l'alcool perdu, il n'y a à acquitter que les droits de consommation.

Soins à donner aux mistelles. — Il ne faut pas les laisser trop longtemps au contact de leurs grosses bourbes, sinon elles pourraient acquérir des goûts spéciaux.

Dès qu'elles sont devenues brillantes par repos, ou sous l'action des froids, il convient de les soutirer.

Les récipients doivent être maintenus bien ouillés pour éviter des pertes d'alcool ; on ne les laissera en vidange que lorsqu'on voudra les faire vieillir.

Edouard Nègre.
Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture.

L'ABRICOTIER EN ROUSSILLON [1]

par M. Norbert Got, ingénieur agricole

V. — Variétés

Jusque vers 1930, la variété rouge du Roussillon a été pour ainsi dire la seule cultivée en Roussillon. A l'heure actuelle, quelques autres variétés ont été avantageusement répandues, ce qui permet d'éviter l'arrivée massive et sur quelques jours de tous les abricots du pays.

---

(1) Voir p. 187.

Les arbres Rouges du Roussillon sont robustes, vigoureux, prolifiques, d'un très grand développement, pouvant couvrir jusqu'à 50 mètres carrés de surface dans la Salanque.

Les fruits sont gros ou très gros, colorés en rouge sur les trois quarts, à chair parfumée, sucrée, ils supportent bien les longs transports. Ils sont recherchés pour leur magnifique coloration et leur goût agréable. Ce fruit bien charnu, à goût franc, ne présente ni fibres fibro-vasculaire, ni goût farineux.

Observations sur les variétés. — La variété rouge du Roussillon présente à coup sûr des sous-variétés locales issues le plus souvent de semis effectués au hasard. Certaines de celles-ci ont été fixées par greffage, et il y aurait lieu de les différencier, de les suivre et de les sélectionner. Nous sommes persuadés que l'on pourrait isoler des lignées vraiment supérieures et bien adaptées au pays.

Il n'en reste pas moins qu'il serait intéressant, en dehors de ces recherches, d'acclimater des variétés étrangères à notre région et qui ont fait montre de qualités particulières, aussi bien pour la culture que pour la vente en frais, pour la pulperie ou la confiserie, ou le séchage.

Evidemment, on ne doit pas du jour au lendemain chercher à introduire en grand, sans essai préalable, une variété qui donne ailleurs des résultats même remarquables. Il faut envisager les réactions, l'adaptation de celle-ci dans de nouveaux sols et sous un autre climat.

Nous décrirons sommairement, un peu plus loin, les variétés les plus intéressantes, cultivées dans d'autres régions de la France. Nous le faisons surtout à titre documentaire.

On ne peut à l'heure actuelle en recommander aucune. Il faut être très prudent car autrement on essuyerait de graves mécomptes. La plupart de ceux qui ont introduit ces variétés en Roussillon n'ont pas obtenu satisfaction.

Les arbres sont restés petits, plus ou moins chétifs et n'ont donné qu'une faible production. La plupart les ont arraché pour les remplacer par des variétés du pays.

Le problème qui se pose est celui qui consiste à obtenir des abricots sur une plus longue période. Il faudrait donc répartir des variétés hâtives, demi-hâtives et tardives dans les plantations.

Cela premettrait d'alimenter le marché en fruits frais sur une plus longue période en même temps que les pulperies auraient un travail mieux réparti.

Il faut indiquer que la même variété prend, suivant les villages, des noms différents. Il existe dans le pays des confusions au sujet de ces noms qu'il serait désirable de voir disparaître.

Nous parlerons d'abord des variétés que l'on trouve dès aujourd'hui dans les plantations du pays.

Bolida : Le Bolida a été introduit de Murcie en 1919 par Jean Bartre. Les fruits sont : gros, jaunes, la chair est bonne et douce et ils supportent assez bien le transport.

Variété appréciée en pulperie parce que donnant une pulpe peu colorée, moins que le Rouge du Roussillon.

Le Bolida est précoce et arrive à maturité fin juin.

Il tend à se répandre, mais n'occupe aujourd'hui encore qu'une faible place. Il convient aussi bien pour la vente pour la consommation que pour la transformation en pulpe. Il constitue pour M. Moiset (1) « le type parfait du fruit de conserve ».

Docteur Mascle : Cette variété est préconisée par J. Bartre. On sait qu'elle a été obtenue par un semis d'abricots de Nancy.

Les arbres de cette variété, que nous avons vu à Ille-sur-Têt, sont vigoureux, à port érigé. Ils sont résistants aux maladies et à production régulière. Les fruits sont gros, à joues aplaties, très colorés, à épiderme jaune-orange vif.

(1) F. Moiset. Réflexions sur la dernière récolte des abricots. *Indépendant* des P.-O. du 17 mars 1939.

Le Caninos : C'est une variété espagnole des provinces de Valencia et de Murcie introduite vers 1930 en Roussillon. Il n'existe jusqu'ici que des plantations peu importantes.

Les fruits sont de grosse dimension, de couleur jaune, presque arrondis, et résistent bien au transport.

Le Caninos est très précoce et arrive à maturité dans le courant de la deuxième quinzaine de juin, avant le Bolida.

Abricot-pêche ou abricot de Nancy : Les fruits de cette variété sont presque sphériques, un peu renflés à leur base, de très grosses dimensions, à peau épaisse, de couleur tirant sur le fauve et à chair jaune fine et parfumée. Sa maturité est moyenne, plutôt tardive.

Les arbres sont vigoureux et à port érigé. Ils se comportent très bien dans notre pays.

Cet abricot, qui est le meilleur pour la consommation en frais, est très demandé pour la confiserie.

Abricot précoce de Boulbon : Cette variété est originaire de Boulbon, dans les Bouches-du-Rhône. Il donne des arbres robustes à port trapu. Son fruit à peau lisse bien colorée en jaune-orange est gros et bon. C'est un arbre assez précoce qui vient bien en Roussillon.

Abricot royal : C'est le résultat d'un semis d'abricot de Nancy obtenu en 1808 par Hervy.

Cet arbre qui possède un port irrégulier, un peu pleureur comme le Bolida, présente une vigueur normale. Le fruit est gros, ovoïde, aplati, jaune ambré, à chair ferme et agréable, son époque de maturité est moyenne. Le Royal est aussi répandu en France qu'en Californie et en Afrique du Nord et est recherché pour la consommation et le séchage.

Pour terminer, nous décrirons les variétés d'abricots qui pourraient éventuellement être essayées.

Abricot commun : Cette variété la plus ancienne, cultivée surtout en Auvergne et dans la région Parisienne. Elle donne des arbres à port étalé fructifères, rustiques et vigoureux. Le fruit assez gros, ovoïde, est bien coloré en jaune foncé, sa chair est assez fine et assez sucrée, on lui reproche de pourrir, les années trop humides. Fruit qui convient à la confiturerie. Variété assez précoce.

Abricot Liabaud : C'est un arbre assez fertile que l'on trouve dans les régions Septentrionales qui pourrait donner ici de bons résultats. Les fruits sont assez gros, jaune-paille, nuancés de rose et bien colorés, mûrissent de bonne heure.

Abricot Luizet : Cette variété a été obtenue, en 1854, par G. Luizet, et est surtout cultivée dans le Lyonnais et la vallée du Rhône.

Elle est vigoureuse pour plein vent.

Elle fournit des fruits gros, bien colorés, à peau un peu duveteuse, à chair orangée, sucrée ; l'époque de maturité est moyenne, plutôt tardive.

L'amande de cet abricot est douce. Le Luizet ou Suchet, qui possède des qualités commerciales, présente le défaut de mûrir trop rapidement et d'exiger une cueillette extrêmement rapide.

Le Sucré de Holub : Arbre vigoureux, originaire de Bohème, qui donne un fruit très gros, arrondi, coloré de jaune-orange et de rouge. C'est une variété tardive que l'on rencontre dans la vallée du Rhône.

Le Paviot : Le Paviot est un arbre vigoureux, malheureusement peu fertile. Ces fruits sont très recherchés parce qu'ils sont très gros, colorés, fermes et excellents. C'est une variété tardive.

Dans la vallée du Rhône on rencontre d'autres variétés assez récentes comme le Pélissier et le Bergeron.

Le précoce de Bruel : C'est une variété très précoce qui, sans doute, donnerait de bons résultats en Roussillon.

VI. — Création de vergers

Ces derniers temps l'extension de cette culture s'est effectuée à un rythme extrêmement rapide et aussi d'une manière désordonnée et sans que le producteur se soit entouré de toutes les connaissances nécessaires. En somme, on est obligé de le reconnaître, on a planté un peu au petit bonheur. On doit maintenant se convaincre que la création de vergers est une œuvre de longue haleine, exigeant en même temps qu'un effort prolongé, des capitaux importants. Aussi doit-elle correspondre à des besoins réels et le producteur doit-il s'entourer de tous les facteurs propres à assurer sa réussite. Plus que jamais l'avenir appartiendra à ceux qui établiront méthodiquement et qui cultiveront rationnellement leurs plantations.

Préparation du sol : Pour obtenir le meilleur rendement d'une plantation, il importe de la faire précéder d'un défoncement du sol sur 50 à 60 centimètres de profondeur. Un sol profondément ameubli est une condition essentielle pour favoriser sa bonne venue.

Dans les terres humides, on doit se préoccuper de remédier à l'excès d'humidité en pratiquant soit un drainage avec des tuyaux placés en dehors de la plantation, soit en ouvrant des fossés. On se préoccupera aussi de créer des haies brise-vent, obtenues avec le cyprès pyramidal, ou encore, avec les cyprès de Lambert dont on connaît la rusticité et la rapidité de croissance — malheureusement ils sont sujets à une mortalité assez élevée — afin de former des rideaux protecteurs qui modèrent la vitesse du vent.

Nous n'insisterons pas davantage sur les principes généraux concernant la technique de la plantation. Nous ajouterons cependant que le défoncement total du terrain est préférable au défoncement partiel. L'important c'est de ne pas remonter à la surface du sol inférieur B, imperméable et infertile.

Aucun essai de plantation de cet arbre avec des explosifs agricoles n'a été tenté, ici.

On profitera du labour de défoncement pour enfouir une abondante fumure.

Epoque de la plantation. — Les plantations s'effectuent en général dans le courant des mois de novembre à janvier.

On a le tort ici de planter trop tard l'abricotier, les plantations sont celles qui assurent les plus grandes reprises.

Les expériences minutieuses effectuées en Italie par Marani, G. Goïa et Gébaldi (1), sur la formation de racines de jeunes pêchers ont montré la supériorité incontestable des plantations d'automne. Nos propres observations nous permettent d'affirmer qu'il en est de même pour l'abricotier.

Espacement. — Les plantations à haute-tige se font généralement avec intervalle entre les arbres de 6 à 8 mètres dans les plantations en plein et de 5 à 7 rangées, espacées de 1 m. 50 ou 1 m. 75, dans les plantations faites dans la vigne. Cet espacement devra varier avec la variété, il faut également tenir compte de la fertilité du sol et des possibilités d'irrigation. En effet, plus le terrain est fertile et plus on dispose d'eau, plus on pourra les serrer.

Si on plante à basse tige, on adoptera des distances de 4 à 5 mètres.

En Californie, on a adopté un intervalle de 24 pieds (7 m. 30).

Il semble bien que cette dernière distance convienne aux meilleurs rendements par arbre et par hectare. Toutefois, il faut tenir compte que : pour l'abricotier greffé sur Franc où sur Reine-Claude, on devra adopter 7 à 9 mètres, alors que l'on se contentera de 5 à 7 mètres pour celui greffé sur Myrobolan et moins encore pour ceux greffés sur amandier ou sur pêcher.

Choix des jeunes plants. — On a coutume d'admettre que les plants dits « extra » sont ceux qui mesurent plus de 1 m. 65.

---

(1) *Rivista di frutticultura,* janvier et octobre 1937.

Les bons plants doivent posséder un enracinement abondant, en couronne, pourvu d'un nombreux chevelu. Leur vigueur sera moyenne. Cela surtout pour des arbres à former bas ; ils devront avoir une tige qui ne soit pas trop mince ou trop haute, car autrement, on éprouve des difficultés pour former le gobelet.

Les tiges seront droites, munies d'yeux apparents, sains et vigoureux, plutôt non ramifiées.

Les praticiens savent que l'abricotier greffé sur prunier Reine-Claude possède une tige plus grosse que celui greffé sur Franc et sur Myrobolan.

(à suivre)

PARTIE OFFICIELLE

Echelonnement des sorties de vin

Décret du 30 août 1939
(*Journal Officiel* du 1er septembre 1939)

Art. 1er. — La formalité de l'échelonnement est levée pour les vins provenant de la récolte de 1938.

Art. 2. — Les quantités de vin de la récolte de 1939, que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leur chais, sont fixées provisoirement avec minimum de 100 hectolitres par exploitation, à 15 pour 100 de leur production. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte.

Une nouvelle tranche de récolte sera libérée quand, sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930, le cours de 15 fr. 50 par degré-hectolitre aura été constaté, pendant deux marchés consécutifs, pour les vins de consommation courante.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le prix du blé. — Le Conseil central de l'Office du blé s'est réuni le 25 août 1939, en vue de déterminer le prix du blé de la récolte en 1939.

Après avoir examiné les indices concourant à la fixation du prix, le Conseil, compte tenu du taux moyen de la taxe permanente dégressive dite taxe blanche et du montant des avantages résultants des articles 3 et 4 du décret du 29 juillet 1939 à établi à 197 fr. 50 le prix du blé à la production.

Il y a lieu de rappeler que les producteurs vendant plus de cent quintaux de blé sont astreints à une taxe à production qui est fixée à 2 francs par quintal pour la tranche de 101 à 400 quintaux ; à 4 francs par quintal pour la tranche de 401 à 1.000 quintaux ; et à 6 francs par quintal pour les quantités au dela de 1.000 quintaux.

Enfin, le Conseil central aura à fixer avant le 1er novembre 1939 l'importance du prélèvement en nature prévu par le décret loi du 29 juillet 1939.

Le prix de 197 fr. 50 ne s'appliquera donc au blé livré aux organismes stockeurs, qu'après déduction de quantités qui feront l'objet du dit prélèvement.

Ce dernier pourra être compensé par la livraison gratuite aux producteurs, d'une certaine quantité de blé dénaturé, qui sera fixée par le conseil central, en même temps que l'importance du prélèvement avant le 1er novembre 1939.

Syndicat National des Viticulteurs-Concentrateurs de France (Montpellier). — *Mise au point et vœu.* — Un tout nouveau décret (sur la Distillation anticipée), inspiré par l'obsession d'une trop belle récolte, brime à nouveau et d'avance la concentration des moûts, au lieu de chercher à en seconder les effets salutaires.

Les déclarations imposées aussi à la concentration à moins de 10 pour 100 et les limitations de la concentration par congélation y sont en fait de peu d'importance générale. Mais ce qui en a bien davantage, c'est le retour à *un arbitraire extralégal* en ce qui concerne le calcul des prestations. Le mal fondé des méthodes adoptées administrativement vis-à-vis des viticulteurs pour leur appliquer des lois qui n'avaient certainement pas voulu tout cela a déjà été maintes fois signalé. Rappelons cependant les faits pour que *tout le monde* puisse en juger :

L'assainissement du marché du vin s'obtint en 1938 en bloquant et en faisant distiller une partie de la récolte à tous ceux qui rentrèrent plus de 185 hectos dans leurs caves. La portion bloquée comme celle distillée sont calculées pour chacun suivant un taux dépendant du nombre d'hectolitres récoltés, mais avec des corrections, des majorations, des exonérations, des dispenses, des retours, des incidences (plantations, cépages, etc...) et conséquences, et d'un mécanisme finalement d'autant plus compliqué qu'il y a 3 prestations emboîtées ou superposées : blocage, alcool de vin et alcool vinique.

Il semblait tout naturel cependant que celui qui satisfait *d'avance* à toutes ces exigeances en évaporant une partie de sa récolte ne soit taxé, conformément aux articles 71, 78 et 79 du Code du vin, que sur ce qui lui reste, comme nous l'avons toujours demandé, notamment après démonstration pratique de « l'inextricabilité » d'une pareille réglementation (voir lettre autographe n° 2.533 du 19 décembre 1938). Mais l'administration s'était toujours refusée, arbitrairement et contrairement à toute logique, à calculer le rendement en hectolitres par hectare *en nous tenant compte de la partie évaporée.*

Or c'est ce rendement qui se trouve ici avoir le plus d'importance, car il commande pour l'administration les *majorations* de taux de blocage, le volume d'alcool du vin à fournir et les *prix* des alcools livrés. Et l'on comprend que si l'on ne tient aucun compte de son évaporation au viticulteur-concentrateur, celui-ci se trouve *abominablement* lésé.

Nous avons donc réclamé (janvier 1939, et l'administration, lassée elle-même de ses propres excès, finit par nous accorder (sa lettre autographe n° 2.560 § 3 du 10 février 1939) de baser désormais tous ses calculs sur le restant en cave, conformément au bon sens et à la raison. Cet avantage semblait définitivement acquis.

Mais aujourd'hui le décret du 19 août paraît revenir subitement à l'ancien régime, n'envisageant plus que des rendements effectifs *dans tous les cas* sans le moindre égard pour les articles du Code du vin avantageant ici les concentrateurs, et sans savoir encore si les rendements *que l'on veut* ainsi pénaliser injustement à nouveau ne seront pas demain *imposés* par un nouveau septembre 1932 aux viticulteurs de plaine, que l'on veut continuer à accabler de charges punitives autant qu'inégales.

En toute équité la prime de *célérité* de distillation ne doit pas être fournie *uniquement* par les viticulteurs qui pratiquent la concentration :

elle doit sortir de la poche de tous les assujettis au Statut actuel, sans nouvel arbitraire.

En conséquence, notre Bureau renouvelle le vœu du 5 janvier dernier, qui eut gain de cause pendant 7 mois, à savoir :

« Que toutes les prestations des Viticulteurs touchés par le Statut viticole, sans aucune exception, soient calculées sur les quantités de récolte leur restant réellement et finalement en cave, à l'exclusion de toutes autres interprétations administratives.

École d'agriculture de Châtillon sur-Seine (Côte-d'Or). — L'école d'agriculture de Châtillon-sur-Seine (Côte-d'Or), s'applique à donner aux fils de cultivateurs ainsi qu'aux jeunes gens qui se destinent à une carrière ou à l'Enseignement agricole, une solide instruction générale et professionnelle

La durée des études est de deux années et le prix de la pension est de 3.200 francs par an. Des bourses ou fractions de bourses de l'État, de l'Office des Pupilles de la Nation, du Département et de la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or, ainsi que d'autres Départements peuvent être accordées aux jeunes gens dont la famille a justifié de l'insuffisance de ses ressources.

Pour être admis, les candidats, âgés de 13 ans au moins doivent subir avec succès les épreuves d'un examen d'entrée dont le niveau est celui du Certificat d'Études primaires. Sont d'ailleurs admis sans examen mais comme élèves payants, les candidats pourvus du C.E.P.

Le programme de l'Établissement est envoyé à toute personne qui en fera la demande à M le Directeur de l'École d'Agriculture à Châtillon-sur-Seine, qui se tient à la disposition des familles pour visites ou tous renseignements complémentaires. (Téléphone : 0.40 à Châtillon .

Ecole d'arboriculture fruitière d'horticulture et de viticulture d'Ecully. — Parents qui désirez diriger vos enfants vers l'Horticulture, l'Arboriculture fruitière, adressez-vous à l'Ecole d'Arboriculture fruitière d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône).

C'est un établissement de l'Etat, situé aux portes de Lyon où l enseignement théorique et pratique fusionnent pour le plus grand bien des élèves.

Renseignements à la Direction.

Pour les vendanges. — Poursuivant l'étude des questions posées pour les vendanges, M. le Préfet a réuni divers chefs de service en vue d'étudier les mesures à envisager pour l'attribution de main-d'œuvre et de moyens de transport aux Comités Communaux.

Une nouvelle réunion aura lieu à la fin de la semaine pour faire les propositions définitives au Comité départemental de la main-d'œuvre agricole. Il ressort de cette réunion :

1° Que le Comité départemental de la main-d'œuvre agricole disposera vraisemblablement de la main-d'œuvre nécessaire pour faire face aux demandes normales des Comités communaux.

2° Qu'il ne faut pas compter sur une attribution de chevaux déjà réquisitionnés.

3° Que des camions et camionnettes pourront être mis à la disposition des Comités communaux.

Pour que les propositions d'attributions puissent être faites d'une façon définitive à la prochaine réunion du Comité départemental, MM les Maires, Présidents des Comités communaux sont priés de faire connaître à la Direction des Services agricoles, 16, rue de la République, à Montpellier, les réponses aux circulaires agricoles du 1er et du 4 septembre. Si ces circulaires n'ont pas été reçues par le Comité communal, indiquer tout au moins dès que possible, télégraphiquement, et en tous cas avant le jeudi 7 septembre au soir :

1° Le nombre d'ouvriers agricoles que la commune désire recevoir ;
2° Le nombre de chevaux avant réquisition ;
3° Le nombre de chevaux après réquisition ;
4° Le nombre de camions ou camionnettes existant ;
5° Le nombre de camions ou camionnettes demandés.

Avis important *relatif à certaines lignes télégraphiques, téléphoniques et de signaux.* — Les lignes d'intérêts privé, télégraphiques, téléphoniques ou de signaux qui sont entièrement situées à l'intérieur d'une même propriété et qui, par suite, ont été établies sans autorisation de l'Administration, doivent *immédiatement* être déclarées au Directeur départemental des P. T. T. La déclaration doit mentionner, pour chaque ligne, la longueur de celle-ci et avec précision les points reliés, le nombre d'appareils desservis à chaque point et la nature de ces appareils.

Les lignes entièrement situées à l'intérieur d'un même bâtiment sont exemptés de déclaration, si elles ne traversent pas la frontière.

***

Dans tous les cas où le service d'une ligne est supprimé, les appareils qui la desservaient, *s'ils sont la propriété de l'usager de cette ligne*, doivent être déposés à la Mairie chargée de leur conservation. Un récépissé de dépôt est délivré par la Mairie aux intéressés.

Bulletin Météorologique.

En raison des événements, aucun renseignement météorologique ne nous est parvenu cette semaine *des differentes stations d'observation de France et d'Atgérie.*

BULLETIN COMMERCIAL

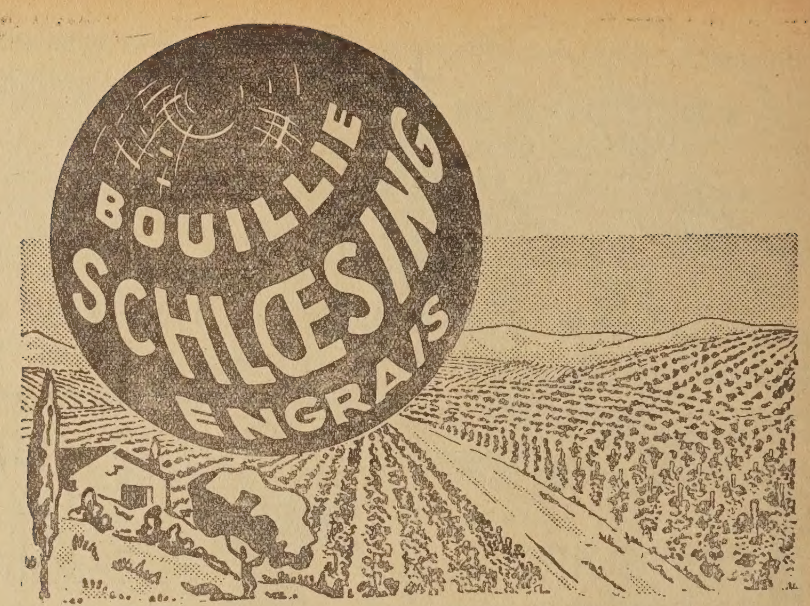
La Situation Vinicole — L'évolution des événements de cette semaine, n'a laissé place à aucune préoccupation d'ordre commercial. Tous les marchés ont été désertés, et aucune cote n'a été publiée. Cependant les besoins en vin se font sentir dans maints centres de consommations, et des demandes d'approvisionnement ont été adressées au négoce.

La libération des derniers dixièmes et les achats de l'Intendance restent les seuls éléments importants de la situation vinicole.

Une seule affaire à signaler : Murviel 600 hl. 9° 7 à 167 frs. l'hecto (tout libre).

On signale le développement de la pourriture sur les grappes mildiousées.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.



Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.